

robot coupe®



CL 52 E

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Robot-Coupe SNC:

Vie oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- Den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:

- Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
- Niederspannungsrichtlinie (RL 2006/95/EG)
- Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2004/108/EG)
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/96/EG)

- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:

- EN 12100-1 und 2 - 2004: (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
- EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
- EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
- EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
- EN 454: (Planetenrühr- und -knetmaschinen)
- EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
- EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
- EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
- EN 13621: (Salatschleudern)
- EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
 - IP 55 für die Schalter
 - IP 34 für die Geräte

Montceau en Bourgogne, den 13. Februar 2013

Alain NODET
Technischer Leiter



INHALT

GARANTIE

WICHTIGE HINWEISE

CL 52 Version "E" MASCHINENBESCHREIBUNG

INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen Anschluss

EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM NEBST ZUBEHÖR

VERWENDUNG DER EINFÜLLÖFFNUNGEN UND AUSWAHL DER SCHEIBEN

REINIGUNG

WARTUNG

- Dichtring
- Klingen
- Raspelscheiben

TECHNISCHE DATEN

- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische Daten

SICHERHEIT

NORMEN

TECHNISCHE ANGABEN

- Aufbauübersicht
- Elektro-Schalt- und Kabelplan

ROBOT-COUPÉ S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPÉ-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPÉ S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPÉ-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPÉ S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPÉ S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHADEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPÉ S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

- Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.
- **VORSICHT** beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

- Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrik Schild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HANDHABEN

- Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 29). Darauf achten, dass alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BEDIENEN

- Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.
- Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.
- Das Gerät nicht übermäßig belasten.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.
- Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.
- Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.

- Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.
- Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

CL 52 Version "E" MASCHINENBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL 52 ist auf die Bedürfnisse von Großküchen, Restaurants, Feinkostgeschäften, Fernküchen, Cateringbetrieben, Metzgereien und Bäckereien abgestimmt.

Das Modell CL 52 verfügt über einen abnehmbaren Deckel, eine Metallschüssel und einen Motorblock aus Edelstahl. Die zylinderförmige Einfüllöffnung ermöglicht das Verarbeiten sperriger Gemüsesorten.

Die CL 52 verfügt über ein breites Sortiment an Scheiben und Gattern für die höchsten Ansprüche an das Schneiden und Reiben von Obst und Gemüse, ob in glatte oder gewellte Scheiben, in Streifen, Stäbchen, Würfel oder Pommes frites.

Ihr Einfüllaufsatz ermöglicht die Verarbeitung sperriger Gemüsesorten.

Die unkomplizierte Konstruktion erlaubt, alle Teile, die für die Reinigung und Wartung in die Hand genommen werden müssen, einfach herauszunehmen oder einzusetzen. Die CL 52 ist auch optimal bedienungsfreundlich.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben und Hinweise für den Benutzer, damit er den größtmöglichen Nutzen von seiner CL 52 hat.

Wir empfehlen daher, diese Anleitung gründlich zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

In diese Anleitung haben wir ferner mehrere Verarbeitungsbeispiele aufgenommen, damit Sie sich schnellstens mit Ihrem Gerät und seinen zahlreichen Vorteilen vertraut machen können.

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.



CL 52 Einphasen

Die CL 52 wird mit unterschiedlichen Motor arten aus :

230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Das Gerätenetzkabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

CL 52 Dreiphasen

Das CL 52 wird mit unterschiedlichen Antrieben ausgerüstet :

400 V / 50 Hz / 3
220 V / 60 Hz / 3
380 V / 60 Hz / 3

Das Gerät wird ohne Stecker geliefert. Das Kabel enthält vier Leiter: ein Leiter wird mit der Erde verbunden, die anderen drei werden mit den drei Netzphasen verbunden.

Wenn Sie über einen vierpoligen Stecker verfügen :

- 1) Verbinden Sie den grün/gelben Leiter mit dem Massepol.
- 2) Verbinden Sie die anderen drei Leiter mit den restlichen Polen.

Wenn Sie über einen fünfpoligen Stecker verfügen, bleibt der Mittelpol des Netzsteckers unbelegt, da ein ROBOT-COUPÉ Gerät keinen Nulleiter benötigt.

Lassen Sie Ihr Gerät einmal leerlaufen, dabei sicherstellen, daß sich das Arbeitsmesser entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.

Ein roter Pfeil am Motorblock gibt die Drehrichtung an. Falls sich das Messer im Uhrzeigersinn dreht, sind zwei Leiter zu vertauschen :

**DEN GRÜN/GELBEN ERDLEITER
NICHT ABKLEMMEN !**

Vertauschen Sie ① gegen ②
① gegen ③
oder ② gegen ③

EINFÜLLAUFSATZ MIT HEBELARM NEBST ZUBEHÖR

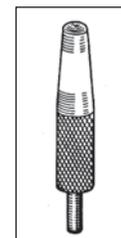
Dieser Einfüllaufsatz gestattet die Verarbeitung sämtlicher Gemüsesorten

- der große Einfüllaufsatz ist für große Gemüsesorten wie Kohl, Sellerie, Salat usw. vorgesehen,
- der kleine rohrförmige Einfüllaufsatz ist für lange oder empfindliche Gemüsesorten vorgesehen.

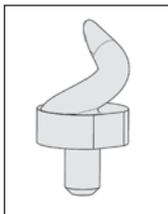
Zum Einfüllaufsatz mit Hebel gehört folgendes Zubehör:

1) Ein Beschickungskegel

Seine Verwendung ist notwendig, wenn das Gerät ohne die herausnehmbare Trennwand betrieben wird.



2) Ein **Kohlstrunkbohrer**, der nur zum Verarbeiten von Kohl benutzt wird. Mit ihm kann ein ganzer Kohlkopf geschnitten bzw. gerieben werden, ohne daß er vorher in Stücke geschnitten werden muß.



Dieses **Spezialwerkzeug** dient zum **Herausnehmen** des Kohlstrunkbohrers.

1 Montage

Die schwarze Auswurfscheibe oder den weißen Auswerfer auf die Antriebswelle des Motorblocks (Bedienfeld Ihnen gegenüber) stecken und kontrollieren, dass sie/er richtig am Boden der Schüssel eingesetzt ist.



2 Auswurfvorrichtungen:

Das Modell CL 52 wird mit 2 Auswurfvorrichtungen geliefert: einer schwarzen Auswurfscheibe und einem weißen Kohl-Auswerfer. Letzterer ist besonders für das Schneiden von Kohl geeignet. Für andere Gemüsearten die schwarze Auswurfscheibe verwenden.



Kohl-Auswerfer



Auswurfscheibe

2 Setzen Sie die Scheibe Ihrer Wahl ein :



a) Sie haben eine Reibe -, Streifen - oder Schneidescheibe gewählt.

Stecken Sie die Scheibe auf die Antriebsachse und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um festzustellen ob sie richtig sitzt.

b) Sie wollen Würfel schneiden:

Dazu brauchen Sie ein Würfelgatter und eine zum Schneiden von Würfeln geeignete Schneidescheibe. Die Kombination von Schneidescheibe und Würfelgatter entnehmen Sie bitte folgender Liste:

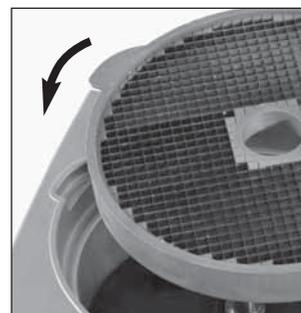
Würfel gatter \ Schneidescheibe	5x5 mm	8x8 mm	10x10 mm	14x14 mm	20x20 mm	25x25 mm
5 mm	•					
8 mm		•				
10 mm			•			
14 mm				•		
20 mm					•	
25 mm						•

Die mit einem • versehenen Kombinationen sind in unserer Preisliste für Geräte und Zubehör aufgeführt.

Die Schnittstärke des Würfelgatters muss mindestens so groß sein wie die der Schneidescheibe.

Das Würfelgatter in die Schüssel einsetzen.

Darauf achten, dass sich die Ausbuchtung des Würfelgatters in die Einkerbung des Motorblocks einfügt.



Anschließend die entsprechende Schneidescheibe einsetzen (Scheibe mit gerader Klinge) und diese im Uhrzeigersinn drehen, um sicherzugehen, dass sie richtig sitzt.

c) Sie haben den Pommes-frites-Einsatz gewählt:

Der Einsatz besteht aus einem Pommes-frites-Gatter und einer Spezialschneidescheibe für Pommes frites.

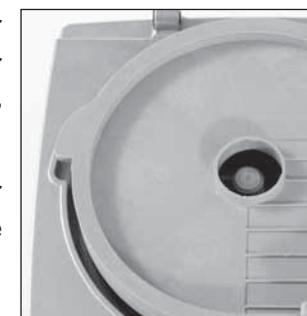
! ACHTUNG !



Für eine optimale Schnittqualität beim Schneiden von Pommes frites unbedingt die **herausnehmbare Trennwand** und nur den linken Teil der Einfüllöffnung benutzen (s. Abb.).

Das Pommes-frites-Gatter in die Einkerbungen der Schneidekammer des Gemüseschneiders legen.

Das Pommes-frites-Gatter muß sich auf der Höhe des Auswurfs befinden.



Bei Verwendung der Trennwand ist kein Werkzeug (Antiblockierstück bzw. Kohlstrunkbohrer) nötig.



Anschließend die jeweilige Schneidscheibe darauf legen. Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn zur Feststellung der korrekten Montage.

③ Bei der Verwendung des Aufsatzes ohne die herausnehmbare Trennwand den Kohlstrunkbohrer auf die Antriebswelle schrauben. (außer bei Verwendung der herausnehmbaren Trennwand). Wir erinnern daran, daß der Beschickungskegel für alle Arten von Gemüse außer Kohl geeignet ist. Verwenden Sie für Kohl den Kohlstrunkbohrer.



Antiblockierstück



Kohlstrunkbohrer

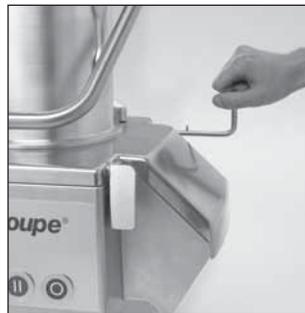


Zum Herausnehmen des Kohlstrunkbohrers den dafür vorgesehenen Schlüssel verwenden.

Bei Verwendung der Trennwand ist kein Werkzeug (Antiblockierstück bzw. Kohlstrunkbohrer) nötig.

④ Den Einfüllaufsatz auf den Motorblock setzen.

Der Feststellhaken befindet sich nun Ihnen gegenüber, auf der rechten Seite.



⑤ Führen Sie die Achse des Scharniers in das Gehäuse an der Rückseite des Motorblocks ein.

Den Einfüllaufsatz mit Hilfe des Feststellhakens am Motorblock befestigen.

AUSWECHSELN DES SCHNEIDWERKZEUGES:

1) Wenn Sie vor dem Motorblock stehen, mit der rechten Hand den Feststellhaken aus Aluminium, mit dem der Einfüllaufsatz auf dem Motorblock befestigt ist, lösen.



Den Aufsatz so anheben, dass er nach hinten kippt und die Schüssel freigibt.

Kippen Sie den Aufsatz nach hinten, um die Schneidekammer freizulegen.

2) Nehmen Sie die Schneidescheibe aus der Schneidekammer, indem Sie diese am Rand anfassen und entgegen dem Uhrzeigersinn hochheben.

Beim Schneiden von Würfeln Würfelgatter und Scheibe am besten gleichzeitig herausnehmen. Zum Erleichtern dieses Vorgangs die Auswurfscheibe drehen und diese anschließend an den beiden Löchern herausnehmen.

3) Bei Verwendung eines Würfelgatters empfehlen wir, die Innenflächen der Schneidekammer und insbesondere die Befestigung des Würfelgatters mit einem feuchten Tuch oder Schwamm zu reinigen.

Nur saubere Würfelgatter verwenden.

Kein weiches Verarbeitungsgut nach dem Schneiden von härteren Produkten einführen, ohne vorher das Würfelgatter einwandfrei gesäubert zu haben.

Verwenden Sie ein D-Clean-Kit (Art.-Nr. 39881) für eine leichte und schnelle Reinigung der Würfelgatter (5, 8 und 10 mm).

4) Der Reihe nach werden die Auswurfscheibe, die Arbeitsscheibe bzw. das Würfelgatter montiert - siehe hierzu Ziffer ① und ② des Kapitels "Montage des Gerätes".

5) Schließen Sie den Deckel der Gemüseschneidemaschine und befestigen Sie ihn mit Hilfe des Feststellhakens am Motorblock.

VERWENDUNG DER EINFÜLLÖFFNUNGEN UND AUSWAHL DER SCHEIBEN

Der Gemüseschneideaufsatz verfügt über zwei Einfüllöffnungen:

- **eine große Einfüllöffnung** zum Schneiden von Kohl, Sellerie usw. Diese Einfüllöffnung kann zum Schneiden von rundem oder ovalem Gemüse durch eine Trennwand ergänzt werden
- **Der zylindrische Einfüllaufsatz** für die Verarbeitung von langen Gemüsesorten gewährleistet eine hervorragende Schnittgenauigkeit. Die Schnittqualität wird noch verbessert, wenn der Trichter als Schnittführung verwendet wird.
- Den Stopfer aus der Einfüllöffnung herausnehmen.

VERWENDUNG DER GROSSEN EINFÜLLÖFFNUNG



ACHTUNG!



Für eine optimale Schnittqualität beim Schneiden von Pommes frites unbedingt die **herausnehmbare Trennwand** und nur den linken Teil der Einfüllöffnung benutzen (s. Abb.).

Je nach Anwendung die herausnehmbare Trennwand verwenden, damit das Gemüse (Kartoffeln, Möhren, Tomaten usw.), das bei Verwendung des Antiblockierstücks beschädigt werden könnte, gut gestapelt wird.

- Bis zum Rand mit Gemüse füllen.
- Den Stopfer senkrecht über der Einfüllöffnung ansetzen.
- Auf den Stopfer drücken. Der Druck soll den Schnitt nur begleiten. Der nötige Druck ist je nach Verarbeitungsgut unterschiedlich und zu starker Druck könnte die Schnittqualität beeinträchtigen, ohne den Durchsatz zu erhöhen.
- Beim Schneiden von Kohl diesen halbieren und das Herz herausnehmen, um eine unnötige Belastung zu vermeiden und eine bessere Endproduktqualität zu erhalten.

VERWENDUNG DER RÖHRENFÖRMIGEN EINFÜLLÖFFNUNG

Das Gemüse bis zum Rand einfüllen. So lange auf den Stopfer drücken, bis das Gemüse vollständig geschnitten ist.

Ständig Druck auf den Stopfer ausüben, um Fehlschnitte zu vermeiden.

SCHNEIDESCHEIBEN



S 0,8	Kohl
S 1	Karotten / Kohl / Salatgurken / Kartoffeln / Porree
S 2/S 3	Zitronen / Karotten / Pilze / Kartoffeln / Salatgurken / Zucchini / Zwiebeln / Porree / Paprika
S 4/S 5	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Salatgurken / Paprikaschoten / Rettich / Kopfsalat / Kartoffeln / Tomaten
S 6	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Gurken / Paprikaschoten / Rettich / Kopfsalat / Kartoffeln
S 8/S 10	Auberginen / Kartoffeln / Zucchini / Karotten
S 14	Kartoffeln / Zucchini / Karotten

WELLENFÖRMIG GESCHLIFFENE SCHEIBE



We 2	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini
We 2	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini
We 2	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten / Zucchini

REIBESCHEIBE



R 1.5	Sellerie / Käse	R 7	Kohl / Käse
R 2	Karotten / Sellerie / Käse	R 9	Kohl / Käse
R 3	Karotten		Parmesan / Schokolade
R 5	Kohl / Käse		Rettich

JULIENNE



J 2x2	Karotten / Sellerie / Kartoffeln
J 2x4	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 2x6	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 4x4	Auberginen / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 6x6	Auberginen / Sellerie / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 8x8	Sellerie / Kartoffeln

WURFEL



Wu 5x5	Karotten / Zucchini / Salatgurken / Sellerie
Wu 8x8	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Rüben / Zwiebeln / Äpfel
Wu 10x10	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Rüben
Wu 14x14	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Rüben
Wu 20x20	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Ananas / Rüben
Wu 25x25	Kartoffeln / Zucchini / Rüben / Äpfel / Melone / Wassermelone

POMMES FRITES



F 8x8	Kartoffeln
F 10x10	Kartoffeln

REINIGUNG



ACHTUNG!

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)!

Danach nehmen Sie den Aufsatz von dem Gerät.

Jetzt können Sie die Schneidescheiben und ggf. Würfelgatter sowie die Auswurfscheibe herausnehmen. Reinigen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch mit handelsüblichen Spülmitteln.

Wegen der Gefahr einer Schwarzfärbung raten wir, diese Teile nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

Den Motorblock wischen Sie mit einem feucht-warmen Tuch ab. Tauchen Sie ihn niemals ins Waschwasser! Der Aufsatz kann mit einem normalen Spülmittel gesäubert werden.



WICHTIG!

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Aluminiumteile geeignet ist. Zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumhydroxid oder Ammoniak) sind für bestimmte Aluminiumteile völlig ungeeignet und können diese schwärzen.

WARTUNG

• DICHRING

Der Dichtring der Antriebswelle ist regelmäßig mit Speiseöl abzusmieren.

Um die einwandfrei Dichtigkeit des Motors zu gewährleisten, empfehlen wir, den Dichtring regelmäßig auf guten Zustand zu überprüfen und bei Bedarf zu erneuern.

Der Dichtring kann auch ohne Ausbau des Motors ausgewechselt werden. Mit Nachdruck empfehlen wir, den ordnungsmäßigen Zustand dieses wichtigen Bauteils stets zu beachten.

• KLINGEN UND MESSERBALKEN

Die Klingen und die Messerbalken aller unserer Scheiben sind Verschleißteile, die regelmäßig auszuwechseln sind, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu sichern.

• RASPELSCHEIBEN

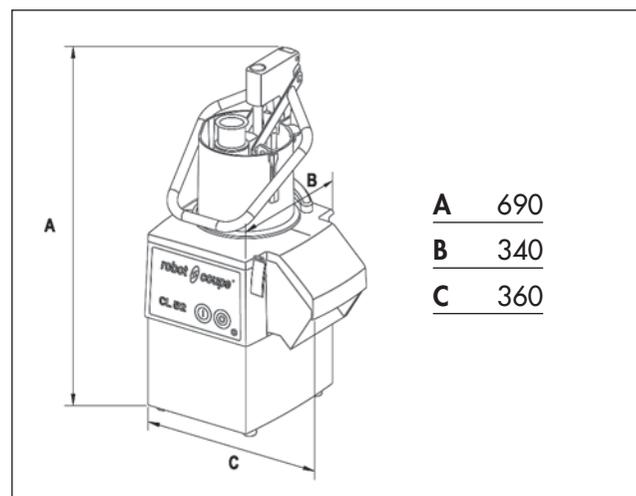
Die Raspelscheiben nutzen sich mit der Zeit ab. Es wird empfohlen, sie regelmäßig auszuwechseln, um eine gleichbleibende Schnittqualität zu sichern.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
CL 52		
Gesamtgewicht	25,5 kg	28 kg
Jern	0,5 kg	0,6 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHÖHE

Wir empfehlen, die CL 52 auf eine standfeste Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand der ovalen Einfüllöffnung 1,20 m bis 1,30 m über dem Fußboden ist.

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel der CL 52 Gemüseschneidemaschine im Leerlauf liegt unter 70 dB(A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasengeräte.

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V/50Hz	375	5,3
240 V/50Hz	375	5,3
120 V/60Hz	450	8,9
220 V/60Hz	450	5,3

Dreiphasengeräte

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
400 V/50Hz	375	2,0
220 V/60Hz	450	4,4
380 V/60Hz	450	2,6

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT



ACHTUNG!

Die Scheiben sind sehr scharf! Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Die Gemüseschneidemaschine CL 52 verfügt über ein magnetisches Sicherheitssystem. Der Motor kommt sofort zum Stillstand, sobald die Einfüllöffnung oder der Deckel geöffnet werden, wodurch der Zugang zu schneidenden Teilen während des Betriebs unmöglich gemacht wird.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sicherheitsbedingt schnell zum Stehen.

Der Feststellhaken des Deckels ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die gewährleistet, daß das Gerät nur eingeschaltet werden kann, wenn der Deckel richtig geschlossen ist.

Die Gemüseschneidemaschine CL 52 verfügt über einen **Überhitzungsschutz**, durch den der Motor bei zu langem Betrieb oder bei Überlastung automatisch zum Stehen kommt.

Diese Modelle haben ferner einen **thermischen Schutz**, der den Motor sofort stoppt, falls das Gerät zu lange betrieben bzw. überlastet wird. In diesem Falle das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es erneut eingeschaltet wird.



W I C H T I G !

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

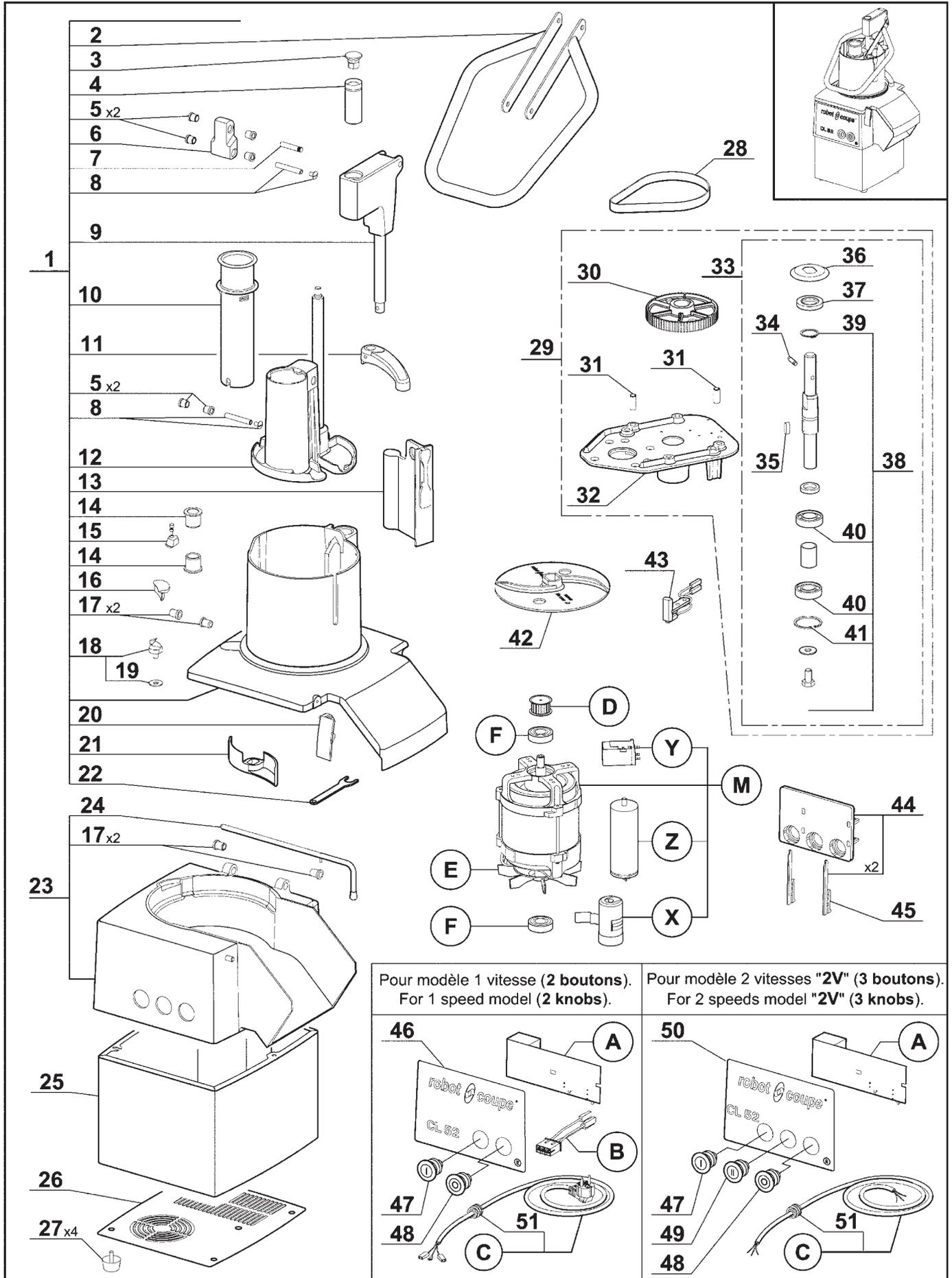
Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

Das Gerät nicht übermäßig belasten.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.



Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	39 673	COUVERCLE COMPLET	COMPLETE FEED LEAD
2	39 661	POIGNEE CL52E	HANDLE CL52E
3	39 663	BUTEE DE POUSSOIR CL52E	PUSHER ABUTMENT CL52E
4	39 672	BAGUE DE GLISSEMENT CL52E	RING OF SLIDING CL52E
5	39 664	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
6	39 665	BIELLETTE ARRIERE	BACK TIEROD
7	39 666	AXE PIVOT 8x40 MOL CL52E	AXLE 8x40 CL52E
8	39 667	AXE PIVOT 8x50 CL50E	AXLE 8x50 CL52E
9	39 668	GUIDE POUSSOIR MONTE CL52E	PUSHER GUIDE ASSEMBLY CL52E
10	39 662	POUSSOIR CAROTTE CL52E	CARROTS PUSHER CL52E
11	39 671	PORTE AIMANT MONTE CL52E	MAGNET HOLDER ASSEMBLY CL52E
12	39 669	POUSSOIR LEGUME MONTEE CL52E	VEGETABLE PUSHER ASSEMBLY CL52E
13	39 660	CLOISON AMOVIBLE CL52E	REMOVABLE WALL
14	39 670	PALIER EPAUL 15x25 CL52E (Qté=2)	SHOULDERED RINGS 18x25 (Qty=2)
15	29 706	ENSEMBLE BUTEE POUSSOIR	PUESHER STOP ASSEMBLY
16	117 321	BUTEE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION STOP
17	39 705	BAGUE EPAULEE (Qté=2)	SHOULDERED RINGS (Qty=2)
18	29 692	ENSEMBLE EVIDOIR	GOUGE ASSEMBLY
19	117 200	RONDELLE ANTI FRICTION	ANTI-FRICTION WASHER
20	29 501	ENSEMBLE TAQUET D'ACCROCHAGE	LATCH ASSEMBLY
21	118 420	EVACUATEUR CHOUX	CABBAGE DISCHARGE DEVICE
22	118 436	CLEF EVIDOIRE	GOUGE WRENCH
23	39 706	ENSEMBLE CUVE	BOWL ASSEMBLY
24	100 703	TIGE DE CHARNIERE	HINGE PIN
25	118 430	CAPOT INOX	STAINLESS STEEL MOTOR ENCLOSURE
26	117 687	PLAQUE DE FOND	BOTTOM PLATE
27	500 247	PIED (Qté=4)	FOOT (Qty=4)
28	507 341	COURROIE HTD 450-5Mx15	BELT HTD 450-5Mx15
29	39 707	ENSEMBLE SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
30	105 529	POULIE RECEPTRICE	DRIVEN PULLEY
31	510 218	DOUILLE ELASTIQUE	LOCKING PIN
32	105 531	SUPPORT TRANSMISSION	MOTOR SUPPORT
33	39 708	ENSEMBLE AXE RECEPTEUR	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
34	110 308	GOUPILLE ENTRAINEMENT	DRIVING PIN
35	203 015	CLAVETTE 6X6X20	KEY 6X6X20
36	101 547	DEFLECTEUR	DEFLECTOR
37	501 678	BAGUE ETANCH 25x42x7	SHAFT SEAL 25X42X7
38	39 709	ENSEMBLE ROULEMENTS	BALL BEARINGS ASSEMBLY
39	203 068	CIRCLIPS EXT 25	C-RING (25)
40	510 217	ROULEMENT 6004 2RS	BALL BEARING 6004 2RS
41	203 206	CIRCLIPS INT 42	C-RING (42)
42	102 690	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
43	29 451	ENSEMBLE INTERRUPTEUR DE SECURITE	SAFETY SWITCH ASSEMBLY
44	29 533	ENSEMBLE SUPPORT PLATINE	CONTROL BOARD SUPPORT ASSEMBLY
45	117 703	CLAVETTE FIXATION PLATINE	CONTROL BOARD FIXING KEY
46	403 995	PLAQUE FRONTALE CL52E DEUX BOUTONS	FRONT PLATE (2 KNOBS) CL52E
47	502 170	BOUTON VERT I	GREEN KNOB I
48	502 169	BOUTON ROUGE	RED KNOB
49	503 268	BOUTON VERT II	GREEN KNOB II
50	403 998	PLAQUE FRONTALE CL52E 3 BOUTONS	FRONT PLATE (3 KNOBS) CL52E
51	515 515	PRESSE ETOUPE	POWER CORD STRAIN RELIEF

Index	Désignation	Description
A	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
B	FAISCEAU DE CONNEXION MOTEUR	MOTOR WIRING HARNESS
C	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
D	ENSEMBLE POULIE MOTRICE	DRIVING PULLEY ASSEMBLY
E	VENTILATEUR	FAN
F	ROULEMENT	BALL BEARING
M	MOTEUR	MOTOR
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS	RELAY
Z	CONDENSATEUR PERMANENT	PERMANENT CAPACITOR

Type	Voltage	A	B	C	D	E	F	M	X	Y	Z
T01	230/50/1	102 481	49 039	507 026	29 530	104 925	501 270	303 234	502 474	504 127	502 473
T02	230/50/1 ZAF			39 600							
T03	240/50/1 UK			507 029							
T04	240/50/1 Aust			507 028							
T05	220/60/1			507 026							
T06	220/60/1 BRA			39 602							
T07	120/60/1			507 027							
T08	400/50/3	102 479	29 600	515 570	29 530	106 025	501 270	303 080	X	Y	Z
T09	220/60/3							303 077			
T10	380/60/3							303 078			
T11	400/50/3 2V	106 250	X	515 570	29 530	106 025	501 270	303 250	X	Y	Z

Exemple de recherche : Vous avez acheté un **CL52 E** dont la référence est : **2 180**.

Pour trouver les références des pièces identifiées sur le dessin par une lettre, chercher la référence de votre appareil dans le tableau ci-dessous et identifier son "**Type**" (ici T01), puis dans le tableau précédent, lire les références des pièces sur la ligne correspondante à ce "**Type**".

Research example : You have bought a **CL52 E** whose reference is : **2 180**.

To find the part numbers of the parts identified in the drawing by a letter, look for your machine reference in the table below and identify its "**Type**" (here T01), then in the above table, read the part numbers in the line corresponding to this "**Type**".

Type	Voltage	Machines									
T01	230/50/1	24 490	2 180	2 181	2 182	2 183					
T02	230/50/1 ZAF	24 491									
T03	240/50/1 UK	24 492	2 184								
T04	240/50/1 Aust	24 493									
T05	220/60/1	24 494									
T06	220/60/1 BRA	24 495									
T07	120/60/1	24 496									
T08	400/50/3	24 498	2 185	2 186	2 187	2 188	2 189	2 190			
T09	220/60/3	24 499									
T10	380/60/3	24 500									
T11	400/50/3 2V	24 501									

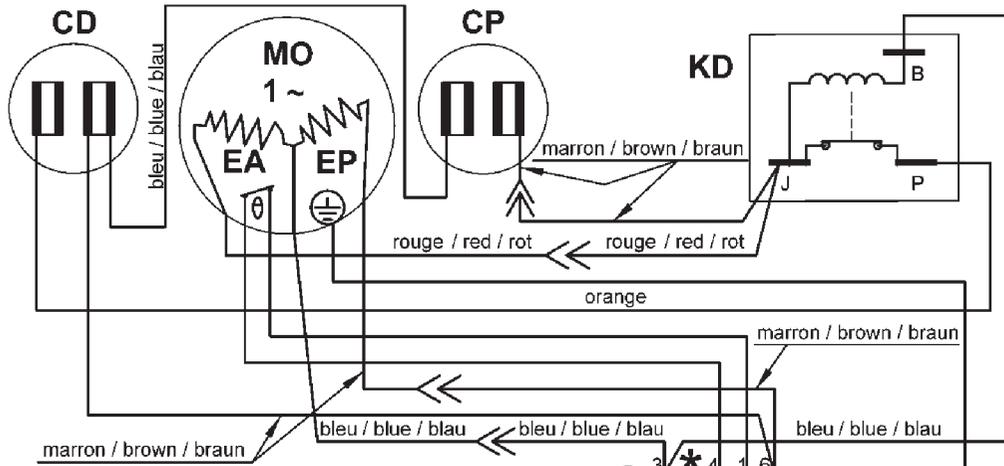
CL52E - CL55E

120V/60Hz - 220V/60Hz - 230V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE

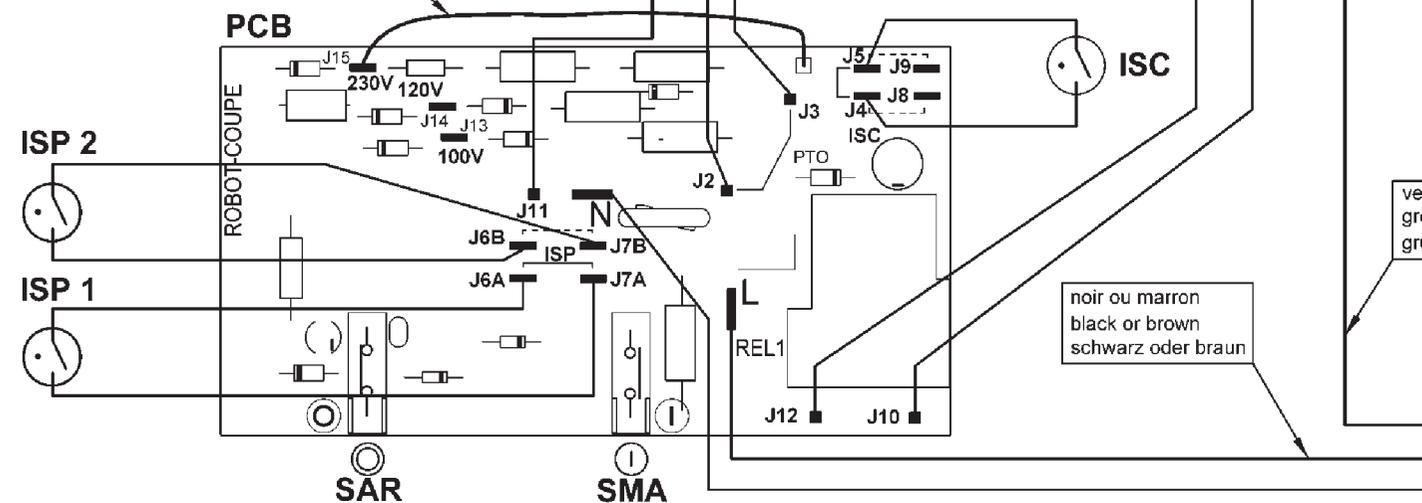
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
CD	Condensateur de Démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
CP	Condensateur Permanent	Permanent capacitor	Dauerkondensator
EA	Phase Auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase Principale	Main phase	Hauptphase
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ISP1	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
ISP2	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55E	Pusher safety switch Only CL55E	Sicherheitsschalter Stössel Nur CL55E
KD	Relais de Démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102481	Control Board # 102481	Steuerkarte 102481
SAR	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebschalter
⊖	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

! Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné.
 Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal.
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist.



* Fil non raccordé.
 Wire not connected.
 Nicht angeschlossen.

noir ou marron
 black or brown
 schwarz oder braun

vert ou vert-jaune
 green or yellow-green
 grün oder gelb-grün

⊖ ALIMENTATION
 L SUPPLY
 N STROMVERSORGUNG

CL50E 2V - CL50E Ultra 2V - CL52E 2V

400V/50Hz 3~

SCHEMA ELECTRIQUE

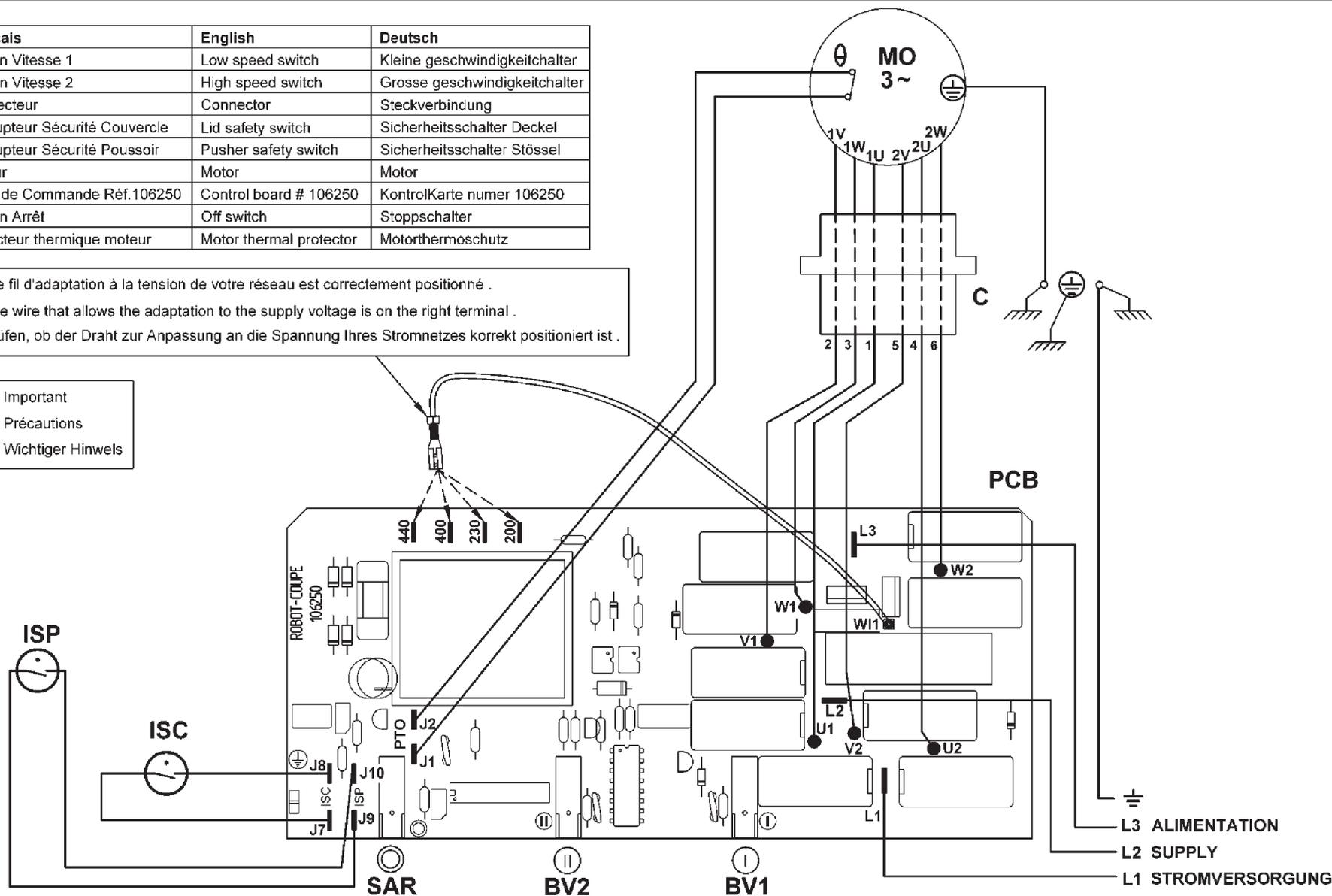
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
BV1	Bouton Vitesse 1	Low speed switch	Kleine geschwindigkeitshalter
BV2	Bouton Vitesse 2	High speed switch	Grosse geschwindigkeitshalter
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ISC	Interrupteur Sécurité Couvercle	Lid safety switch	Sicherheitsschalter Deckel
ISP	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stössel
MO	Moteur	Motor	Motor
PCB	Carte de Commande Réf.106250	Control board # 106250	KontrolKarte numer 106250
SAR	Bouton Arrêt	Off switch	Stoppschalter
⊖	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné .
 Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal .
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist .

 Important
 Précautions
 Wichtiger Hinweis



CL50E - CL50E Ultra - CL50 Gourmet A - CL52E

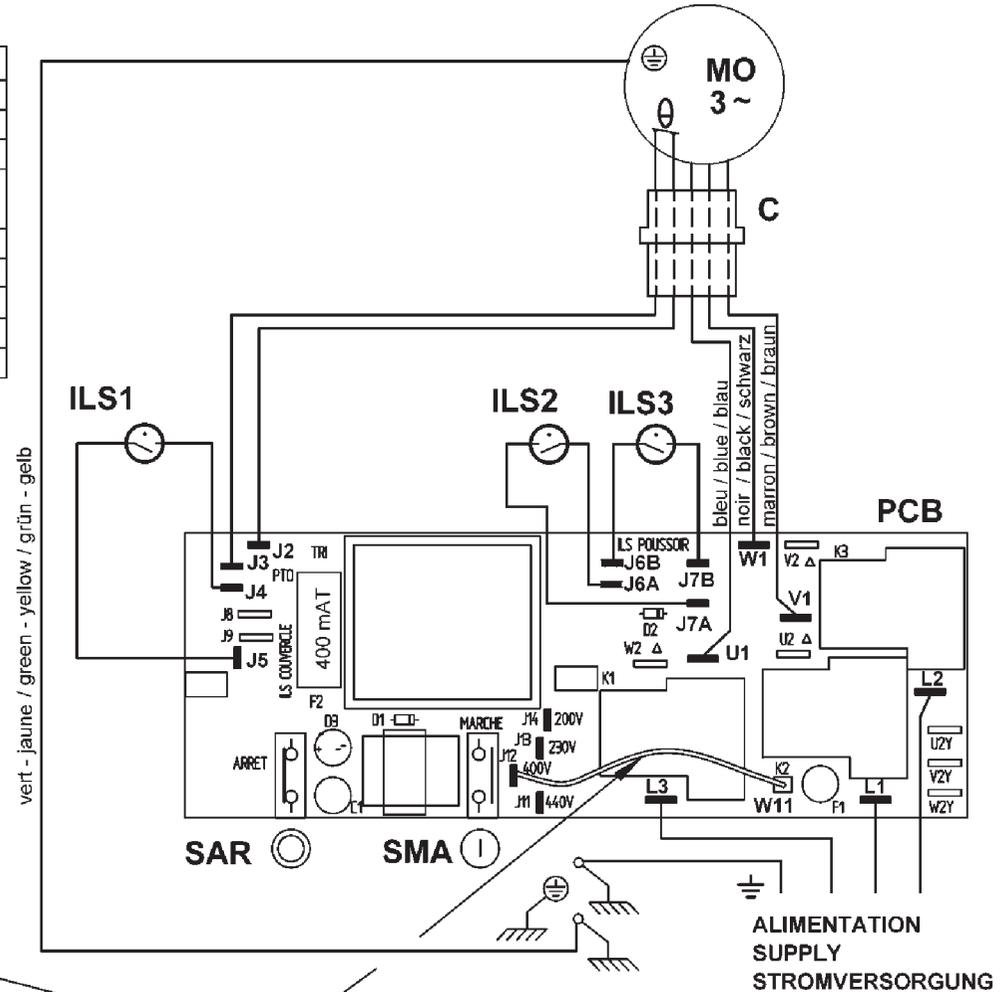
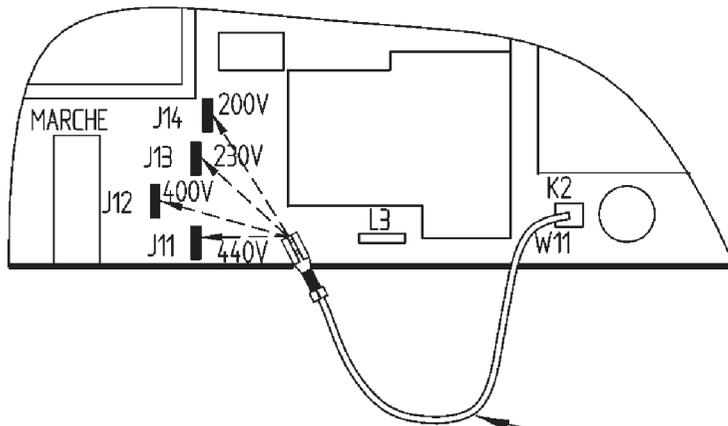
220V/60Hz - 230V/50Hz - 380V/60Hz - 400V/50Hz 3 ~

SCHEMA ELECTRIQUE

ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
C	Connecteur	Connector	Steckverbindung
ILS1	Interrupteur Sécurité Couverture	Lid safety switch	Kontakt Deckelverschluss
ILS2	Interrupteur Sécurité Pousoir	Pusher safety switch	Sicherheitsschalter Stossel
ILS3	Interrupteur de Sécurité Pousoir uniquement CL55D	Pusher safety switch Only CL55D	Sicherheitsschalter Stossel Nur BloB CL55D
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de Commande Réf 102479	Control Board # 102479	komand Kart numer 102479
SAR	Bouton Pousoir Arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton Pousoir Marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz



vert - jaune / green - yellow / grün - gelb

ALIMENTATION SUPPLY STROMVERSORGUNG

Important
 Précautions
 Wichtiger Hinweis

Vérifier que le fil d'adaptation à la tension de votre réseau est correctement positionné (voir tableau ci-contre).
 Check that the wire that allows the adaptation to the supply voltage is on the right terminal (table in the margin).
 Unbedingt prüfen, ob der Draht zur Anpassung an die Spannung Ihres Stromnetzes korrekt positioniert ist (Tafelgegenüber).

Tension d'alimentation Supply voltage Stromspannung	Connexion Terminal Anschluss
200 V	200 (J14)
220 -> 240 V	230 (J13)
380 -> 415 V	400 (J12)
440 V	440 (J11)



robot coupe®

**Head Office, French,
Export and Marketing Department:**
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 43
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com